



الخبز





هذا واحدٌ من كتب ليديبرد الرائدة ، وهو حلقةٌ من سلسلةٍ وُضعت خاصةً لتفي بالحاجة الماسة جداً إلى كتبٍ تحتوي على معلوماتٍ أوليةٍ أساسيةٍ للناشئين ، وقد خُطط لها بعنايةٍ تامةٍ ، لتجذب إليها بلهفةٍ العقولَ المحييةً للاستطلاع ولتستثير حماسة أولئك الذين لا يقبلون على القراءة تلقائياً.

لقد ساعدنا على اختيار مادةٍ هذا الكتاب خبراءٌ متخصصون في مجال المادة العلمية وطرق معالجتها فجاء مختصراً شاملاً مشوقاً وبسيطاً. وطبعناه بحروفٍ كبيرةٍ مضبوطةٍ بالشكل التام لتقريبه إلى الأجزاء الصغار.

لقد استبقنا أسئلة الأولاد حول الموضوع فعالجناها ، وعرضنا الحقائق بتسلسلٍ منطقيٍّ ، فبيننا - قدر الإمكان - ما حدث في الماضي وما له صلة بالحاضر.

إن الأعمال الفنية الخاصة التي زود بها هذا الكتاب ، جعلته في مستوى يندر وجود مثله في كتب القراءة المخصصة لهذه السن ، من حيث النوع والشم.

أما الرسوم ذات الألوان الرائعة فتظهر في كل صفحةٍ من صفحات هذا الكتاب ، لكي يكون لها الوقع الحسن في نفس القارئ ، ولإضفاء مزيدٍ من الحيوية والوضوح ، شأن جميع كتب ليديبرد الرائدة.



الخبر

تأليف : پ . روسكو
نقله إلى العربية : احمد شفيق الخطيب
وضع الرسوم : جينيفر مور وجيرالد ويتكوم

الخبز عبر العصور

منذ حوالي ٨٠٠٠ سنة كان الخبز يُؤلف جزءاً مهماً من غذاء الإنسان .
ولكن طعم ذلك الخبز كان يختلف كثيراً عن طعم الخبز الذي نتناوله اليوم .



والخبز طعام رئيسي للإنسان المعاصر ، إذ يحصل منه على حوالي ربع الغذاء اللازم لحياته .
هذا الفتى الكشاف حمل زوادته من الخبز معه إلى المخيم وما هو يحمصها .



المادّة الخام للخُبز

يُصنَعُ الخُبزُ من الدَّقِيقِ (الطَّحِينِ) .

ويُحضَرُ الدَّقِيقُ بِطَحْنِ بَدْوَرِ النِّبَاتِ الحَبِيَّةِ

كالْحِنطَةِ (القَمَحِ) والذُّرَّةِ والشَّعِيرِ والشُّوفانِ

وغيرِها - وجميعُها من نِباتِ الفِصيلةِ النَّجِيلِيَّةِ .

دَقِيقٌ من نِوعٍ آخَرَ

قَدِيمًا كَانَتْ بَعْضُ قَبَائِلِ الهِنُودِ الحُمَرِ تَصنَعُ

الدَّقِيقَ من ثَمَارِ البَلُّوطِ .

لَكِنَّ الخُبزَ المَعَدَّ من دَقِيقِ ثَمَارِ البَلُّوطِ

مُرُّ الطَّعْمِ ، لِذَلِكَ لَمْ يَشِعْ اسْتِعْمَالُهُ .



القمح

مُعْظَمُ الدَّقِيقِ الَّذِي يَسْتَهْلِكُهُ الْعَالَمُ الْيَوْمَ
مَصْدَرُهُ الْقَمَحُ .

عِنْدَ تَمَامِ نُمُو نَبَاتِ الْقَمَحِ تَظْهَرُ سَنَابِلُ الْحَبِّ
فِي أَعْلَى سَوْقِهَا .

تَتَأَلَّفُ حَبَّةُ الْقَمَحِ مِنْ ثَلَاثَةِ أَجْزَاءٍ رَئِيسِيَّةٍ هِيَ
الْقَشْرَةُ وَاللُّبُّ الْأَبْيَضُ وَجَنِينُ الْبِزْرَةِ .
يُصْنَعُ الدَّقِيقُ الْأَبْيَضُ مِنْ لُبِّ الْحَبِّ ، أَمَّا
الْأَسْمَرُ فَهُوَ دَقِيقُ الْحَبَّةِ بِكَامِلِهَا .



ما الذي يجعلُ الخُبْزَ مُتَفَشًا كالإِسْفنجِ ؟

يَتَفَشُ الخُبْزُ أو يَتَفَخُّ بِفِعْلِ الخَمِيرَةِ الَّتِي تُضَافُ إِلَى العَجِينِ . وَالخَمَائِرُ هِيَ كائِنَاتٌ فُطْرِيَّةٌ تُسَبِّبُ التَّخْمُرَ .

بِإِمْكَانِكَ إِجْرَاءُ التَّجْرِبَةِ التَّالِيَةِ :



ضَعْ قَلِيلًا مِنَ الخَمِيرَةِ فِي طَاسَةٍ ،
ثُمَّ أَضِفْ إِلَيْهَا مِلْعَقَةً صَغِيرَةً مِنَ السُّكَّرِ
وَقَلِيلًا مِنَ المَاءِ الدَّافِئِ .

ضَعِ الطَّاسَةَ وَمُحْتَوِيَاتِهَا فِي مَكَانٍ دَافِئٍ لِمُدَّةٍ
تُقَارِبُ العَشْرَ دَقَائِقَ .

سَتَرَى حِينَئِذٍ أَنَّ الخَمِيرَةَ قَدْ نَمَتْ -

وَهَذِهِ العَمَلِيَّةُ تُسَمَّى التَّخْمُرَ أو الأَخْتِمَارَ .



كَيْفَ يُصْنَعُ الْخُبْزُ

يُمَزَجُ الدَّقِيقُ بِالْخَمِيرَةِ وَالْمَاءِ وَيُعَجَنُ جَيِّدًا
حَتَّى يُصْبِحَ الْمَزِيجُ عَجِينًا طَرِيًّا .
ثُمَّ يُوضَعُ الْعَجِينُ فِي مَكَانٍ دَافِئٍ لِيَنْتَفِشَ (يَخْتَمِرَ) .
وَحِلَالَ عَمَلِيَّةِ التَّخْمُرِ يَتَمَدَّدُ الْعَجِينُ إِلَى حَوَالِي
ضِعْفِ حَجْمِهِ الْأَصْلِيِّ .



ثُمَّ يُخَبَزُ الْعَجِينُ الْمُخْتَمِرُ (الْمُنْتَفِشُ) فِي فُرْنٍ
عَلَى دَرَجَةِ حَرَارَةٍ عَالِيَةٍ .
وَبذَلِكَ يُصْبِحُ الْعَجِينُ خُبْزًا صَالِحًا لِلتَّنَاوُلِ .
هُنَالِكَ وَصَفَةٌ مُفَصَّلَةٌ لِصُنْعِ قَالِبٍ مِنَ الْخُبْزِ
«الإِفْرَنْجِيَّ» عَلَى الصَّفَحَاتِ ٤٦-٤٩ .



الخبز البدائي

كان إنسان ما قبل التاريخ يقات بيزور الأعشاب . ولعله وجد بعض هذه البزور صلبة على المصنع فدقها بين حجرين وحصل بذلك على الدقيق .

وتوالت اختبارات الإنسان القديم ، فلاحظ أن إضافة القليل من الماء إلى الدقيق تكسبه طعاماً أفضل .

ثم اكتشف أن خبز مزيج الماء والدقيق (بتجفيفه) على حجر ساخن يجعل منه طعاماً أحسن وأشهى ، وهذا هو الخبز البدائي .





وَالْمِصْرِيُّونَ هُمْ أَوَّلُ مَنْ أَضَافَ الْخَمِيرَةَ إِلَى
 الْعَجِينِ لِلْحُصُولِ عَلَى خُبْزٍ مُخَمَّرٍ .
 وَعَنْهُمْ أَخَذَتِ الشُّعُوبُ الْأُخْرَى عَادَةَ تَنْفِيشِ
 الْخُبْزِ بِالتَّخْمِيرِ .



الخبز في مصر القديمة

كَانَ الْمِصْرِيُّونَ الْقُدَمَاءُ يَزْرَعُونَ حَقُولًا شَاسِعَةً
 مِنَ الْقَمْحِ .

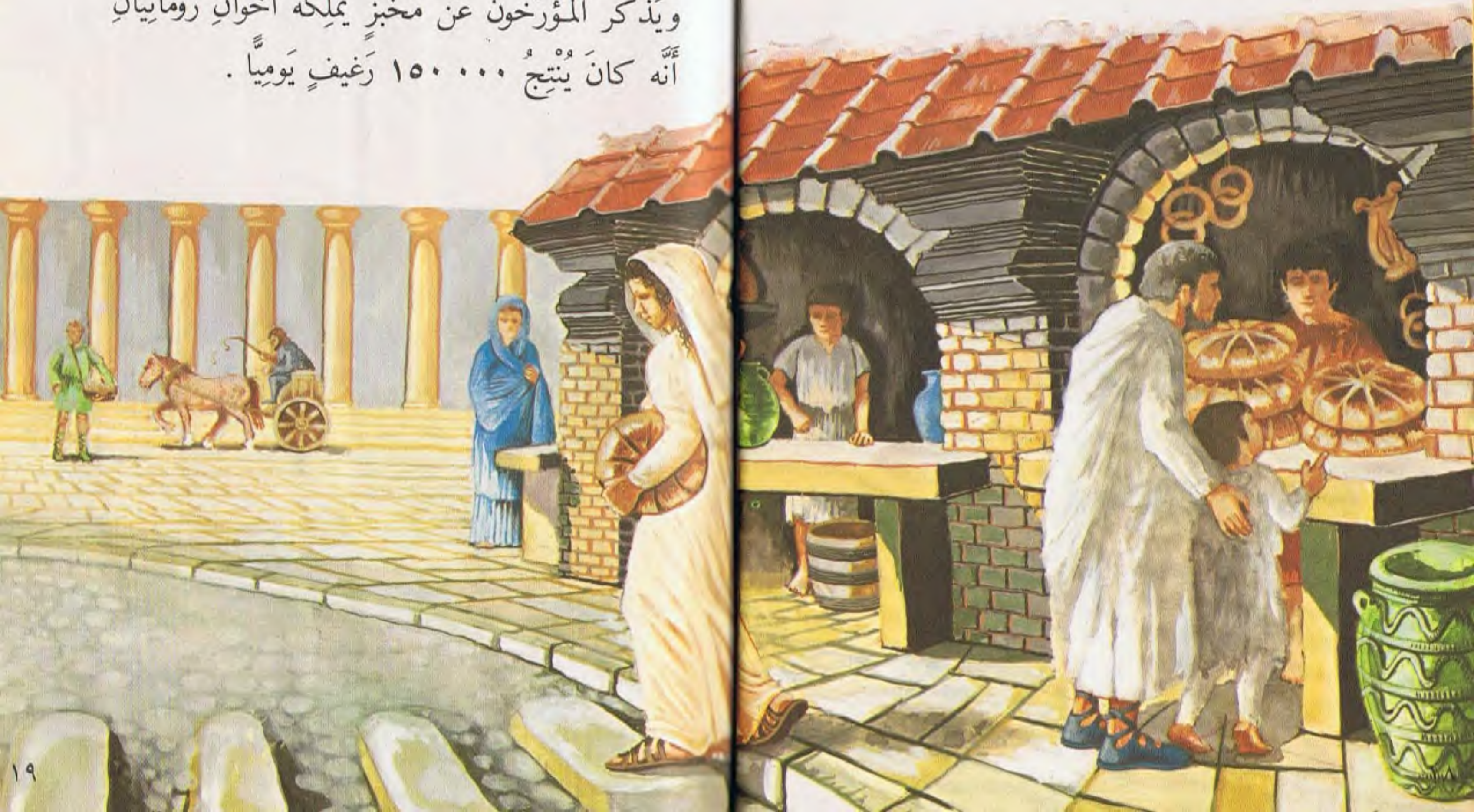
وَكَانَ الْمَلِكُ يَفْتَتِحُ بِنَفْسِهِ مَوْسِمَ الْحَصَادِ
 فَيَقْطَعُ الْجُزْرَةَ الْأُولَى مِنَ السَّنَابِلِ بِمِنْجَلٍ
 ذَهَبِيٍّ .

الخبازون في روما القديمة

ظَهَرَتْ حَوَائِثُ الْخَبَّازِينَ الْأُولَى فِي رُومَا الْقَدِيمَةِ .
وَكَانَتْ تَعْرَضُ فِيهَا أَصْنَافٌ مِنَ الْخُبْزِ
مُتَفَاوِتَةٌ الْجُودَةَ جِدًّا .

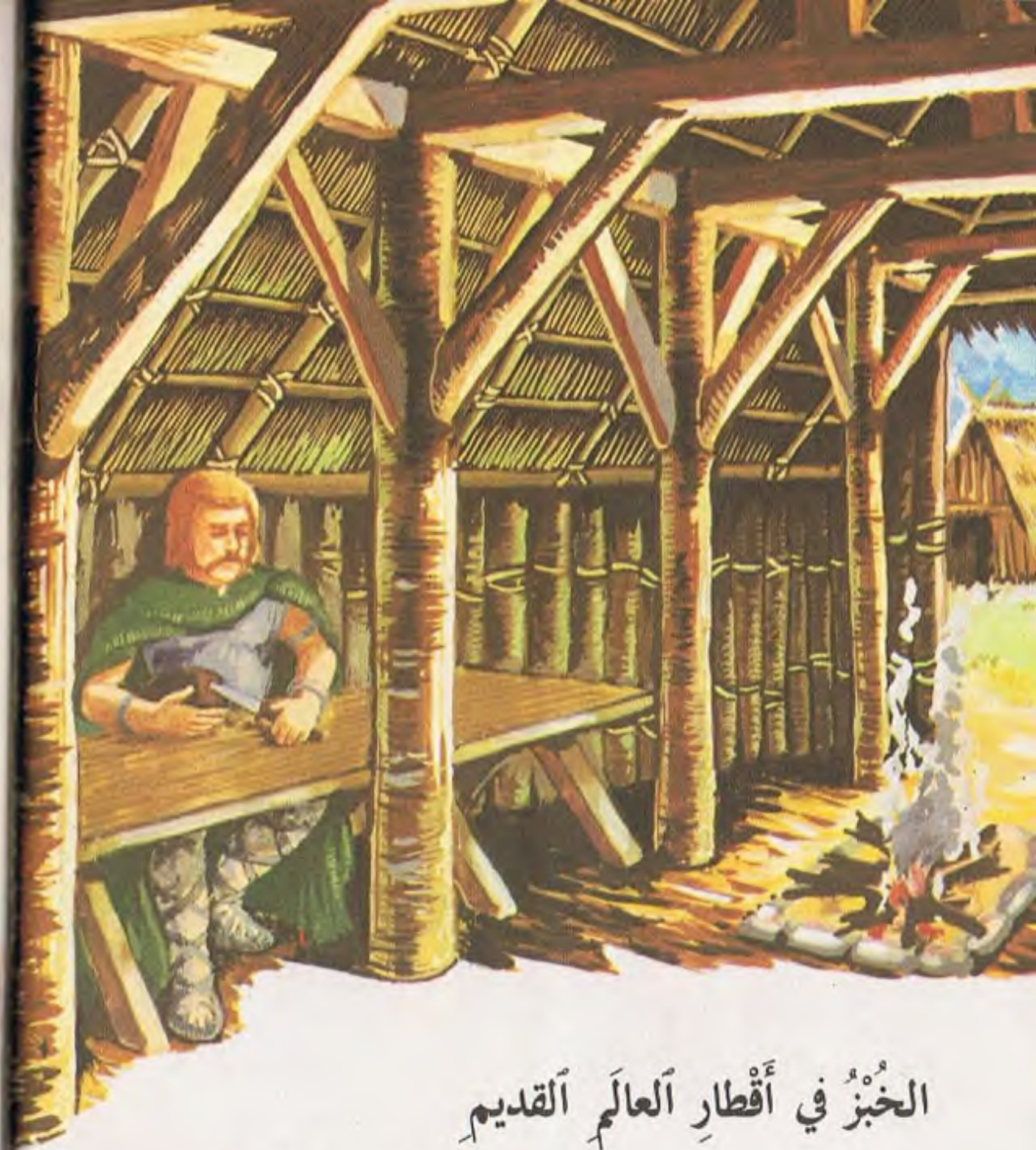
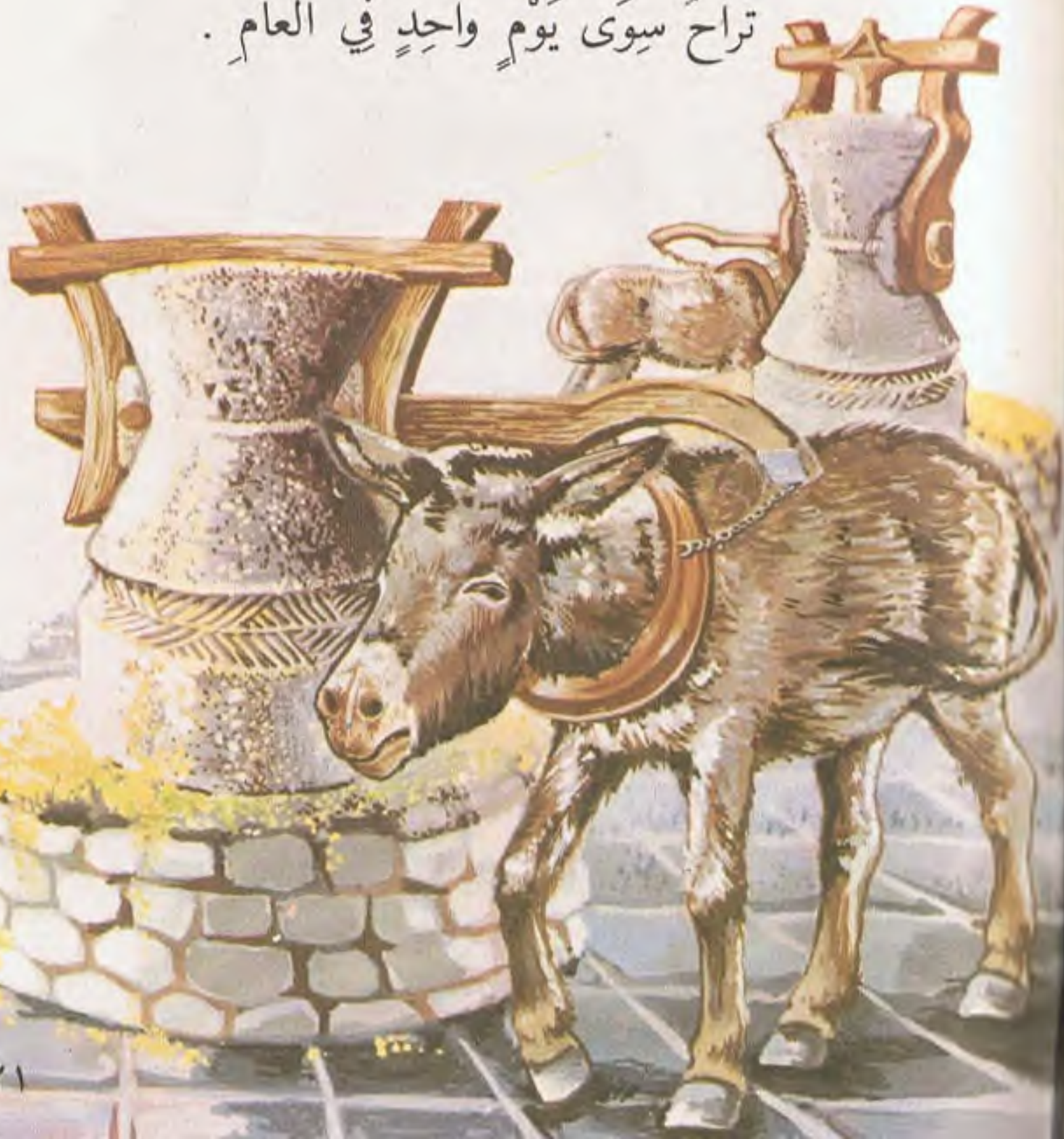
فَالْخُبْزُ الْأَسْمَرُ الْخَشِينُ الْفَطِيرُ كَانَ مِنْ
نَصِيبِ الْفُقَرَاءِ ، لِأَنَّ أَثْمَانَ الْخُبْزِ الْأَبْيَضِ
الْفَاخِرِ كَانَتْ أَعْلَى كَثِيرًا .

وَكَانَ الْخَبَّازُونَ يَدْمُغُونَ الْأَرْغِفَةَ بِأَسْمَائِهِمْ .
وَيَذْكُرُ الْمُؤرِّخُونَ عَنْ مَخْبِزٍ يَمْلِكُهُ أَخْوَانُ رُومَانِيَّانِ
أَنَّهُ كَانَ يُنتِجُ ١٥٠.٠٠٠ رَغِيفٍ يَوْمِيًّا .



المطاحن القديمة

المطاحن الصغيرة المنزلية كانت تُدارُ باليد ،
أما المطاحن العامة فكانت تُستخدم لإدارتها
الحيوانات كالحمير والأبقار .
ويروى أنَّ حمير الطّاحون في روما لم تكن
تراخ سوى يومٍ واحدٍ في العام .



الخبز في أقطار العالم القديم

كان الناس في العالم القديم يصنعون خبزهم
مما يتوافر لهم من الحبوب . وقد استخدم لهذا
الغرض ، عدا القمح ، أنواع مختلفة من الحبوب
كالشعير والشوفان والذرة والدخن وغيرها .

يُعتَقَدُ أَنَّ الرُّومَانَ هُمُ أَوَّلُ مَنْ اسْتَعْدَمَ
الْقُدْرَةَ الْمَائِيَّةَ فِي تَدْوِيرِ الطَّوَاحِينِ .

وَالطَّوَاحِينُ الْمَائِيَّةُ قَوِيَّةٌ وَفَعَّالَةٌ ، فَهِيَ تَعْمَلُ
لَيْلاً وَنَهَاراً ، وَبِاسْتِطَاعَتِهَا طَحْنُ كَمِّيَّاتٍ ضَخْمَةٍ
مِنَ الْحَبُوبِ .

وَلَا تَزَالُ بَقَايَا هَذِهِ الطَّوَاحِينِ الْمَائِيَّةِ
مَائِلَةً لِلْعِيَانِ فِي سُورِيَا وَالْعِرَاقِ وَلُبْنَانَ وَعَلَى
ضِفافِ الْأَنْهَارِ فِي مُخْتَلِفِ الْبُلْدَانِ .



الطواحين الهوائية

حوالي نهاية القرن الثاني عشر للميلاد ، استُخدمت آلات جديدة لمساعدة الطحّانين ، وسميت هذه الآلات طواحين الهواء .

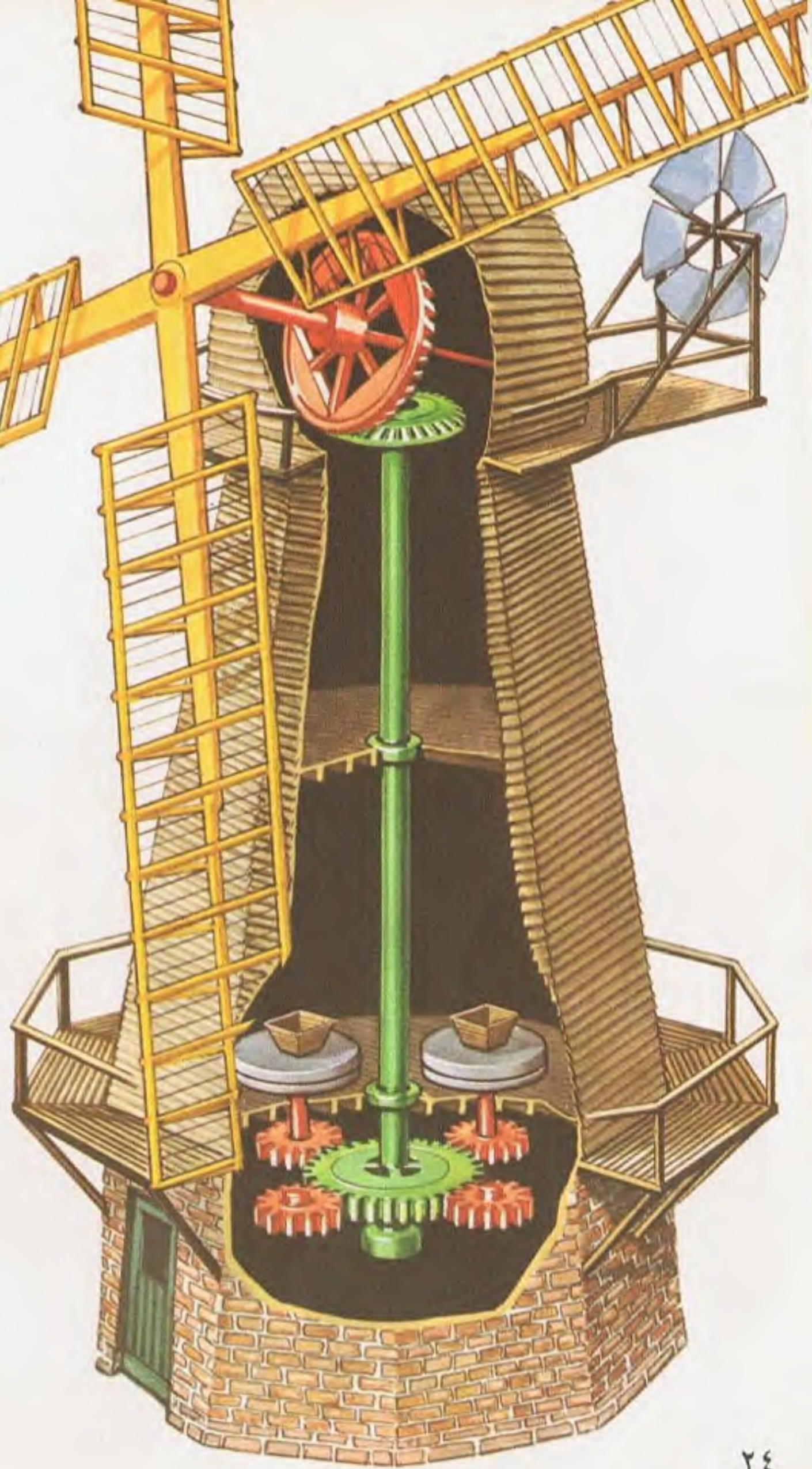
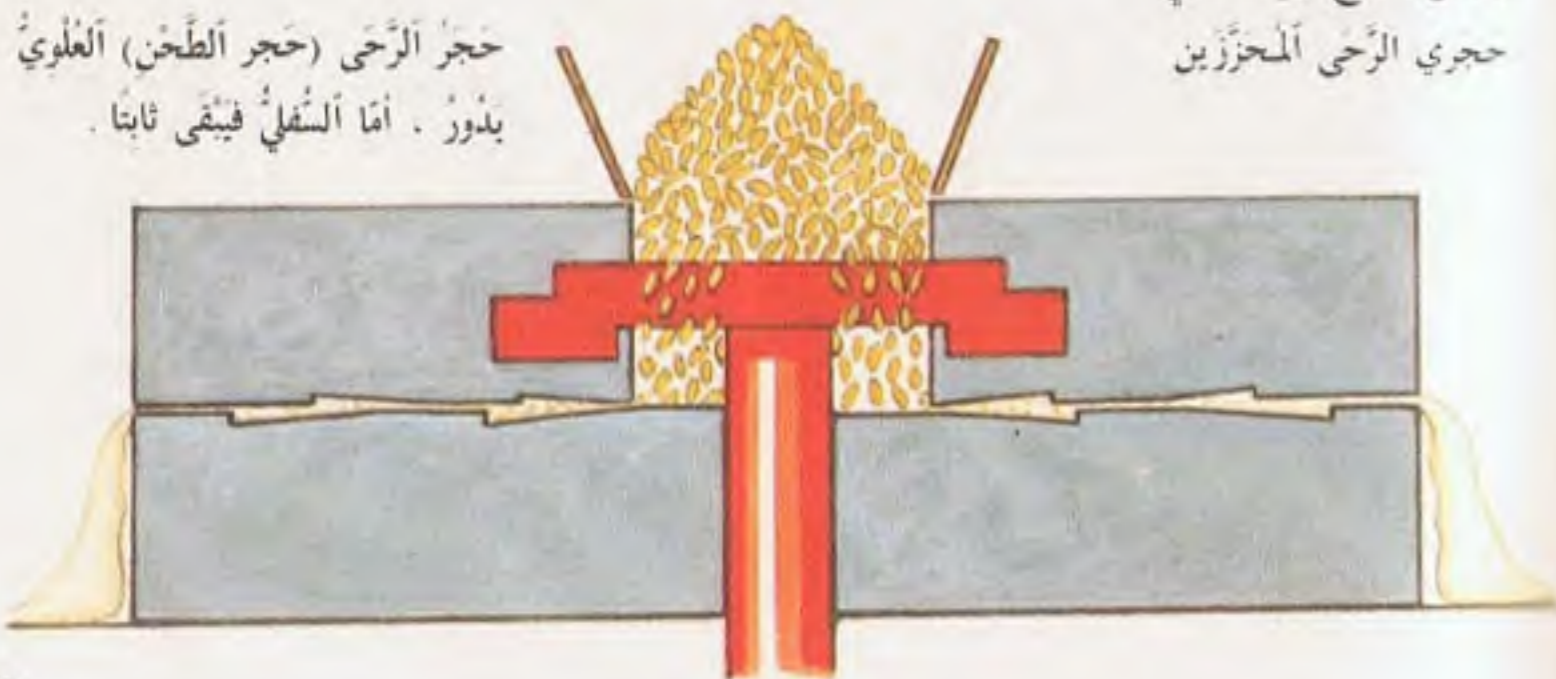
تستخدم الطاحونة الهوائية قدرة الرياح بدلاً من القدرة المائية . وتركب مروحتها الضخمة فوق برج من الحجر أو الخشب .

وعندما يهب الريح تدور أرياش المروحة فتدور الطاحون .



يطحن القمح بين سطحي حجر الرّحى المحزّزين

حجر الرّحى (حجر الطّحن) العلوي بدور . أما السفلي فيبقى ثابتاً .





لِذَا حَدَّدَتْ بَعْضُ الْحُكُومَاتِ سِعْرًا ثَابِتًا لِلرَّغِيفِ
يَسْمَحُ لِلخَبَّازِينَ بِرِبْحٍ مَعْقُولٍ .

وكانَ الخَبَّازُ الَّذِي يُخَالِفُ التَّسْعِيرَةَ يُرَبِّطُ إِلَى
لَوْحٍ مِنَ الْقُضْبَانِ الْمُسَبَّكَةِ وَيُجَرُّ فِي شَوَارِعِ
الْبَلَدِ ، وَفِي عُنُقِهِ رَغِيفٌ مِنْ خُبْزِهِ .

قَانُونُ الخُبْزِ

فِي الْقُرُونِ الْوَسْطَى ، كَثِيرًا مَا كَانَ يُودَى
أَرْتِفَاعُ ثَمَنِ الخُبْزِ فَجَاءَ إِلَى قِيَامِ أَضْطِرَابَاتٍ
وَهِيَاجٍ بَيْنَ صُفُوفِ الشَّعْبِ .

إلى الخبز الأبيض

كان معظم الخبز الأوروبي
في العصور الوسطى أسمر داكنًا
أو مسودًا . وكان غليظًا صعب
المضغ بحيث كانوا يسمونه
«خبز الفقراء» .

والواقع أن الخبز الأبيض الجيد
كان في متناول الطبقات الغنية فقط .

وبمرور الزمن ازداد إنتاج الخبز الأبيض ،
وشاع استعماله حتى في وجبات السجناء .
واليوم ، وبفضل التقدم الحاصل في
علم التغذية ، صار الناس يعرفون أن الخبز
الأسمر هو ذو قيمة غذائية أعلى .



الحصاد والدراس في العهود السالفة

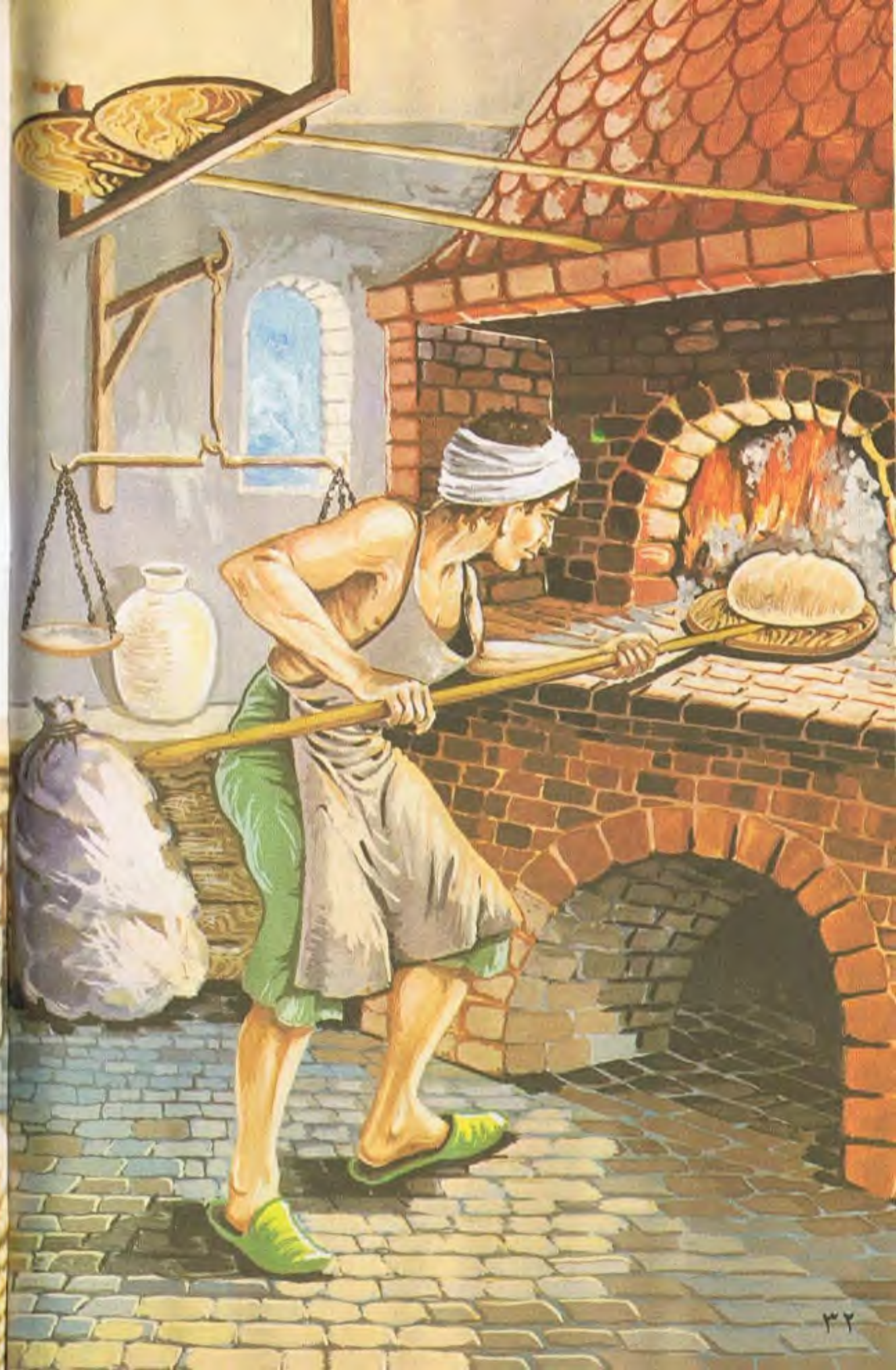
كان المزارعون ولا يزالون يعلقون أهمية كبرى على موسم الحصاد ، ويستقبلونه بأحتفالات شعبية .

كان القمح المحصود يربط حزمًا ويترك في الشمس ليحف . ومتى جف يدقونه لاستخراج القمح من سنابله .
وأحيانًا كانت تنقل أكداس القمح المحصود إلى البيادر حيث تدرسها الدواب دوسًا بأقدامها ، أو بنوارج بدائية تجرها فوقها .



الْأَفْرَانُ الْعَامَّةُ

ظَهَرَتْ الْأَفْرَانُ الْعَامَّةُ فِي الْمَدِينِ
(وَحَتَّى فِي الْأَرْيَافِ)
مُنْذُ مِائَاتِ السِّنِّينَ .
فَقَدْ اكْتَشَفَ النَّاسُ مِنْذُ عَهْدِ بَعِيدٍ
أَنَّ شِرَاءَ الْخُبْزِ جَاهِزًا
أَسْهَلُ مِنْ إِعْدَادِهِ وَخَبْزِهِ بِأَنْفُسِهِمْ .



تَبْيِضُ الْخُبْزِ

حِينَما أَزْدَادَ إِقْبَالَ النَّاسِ عَلَى الْخُبْزِ الْأَبْيَضِ
صَارَ الْخُبَّازُونَ يُضِيفُونَ إِلَى الْعَجِينِ
مَوَادَّ مَبْيُضَةٌ ، كَالطَّبَّاشِيرِ وَالْإِسْفِيدَاغِ
(الرَّصَاصِ الْأَبْيَضِ) وَالشَّبَّةِ وَسِوَاهَا
مِنَ الْمَوَادِّ الْكِيمَاوِيَّةِ .
وَبَعْضُ هَذِهِ الْمَوَادِّ الْمُضَافَةِ كَانَ سُمًّا قَاتِلًا !



فِي عَصْرِنَا الْحَاضِرِ تُضَافُ إِلَى الْعَجِينِ مَوَادُّ
كِيمَاوِيَّةٌ لِتَنْفِثَهُ وَتُسَهِّلَ خَبْزَهُ وَتَحْفَظَهُ وَتُطَيِّبَ
طَعْمَهُ .

وَيَجْرِي اخْتِبَارُ كُلِّ مَادَّةٍ قَبْلَ اسْتِخْدَامِهَا لِلتَّأَكُّدِ
مِنَ عَدَمِ الْإِضْرَارِ بِالْآكِلِينَ .

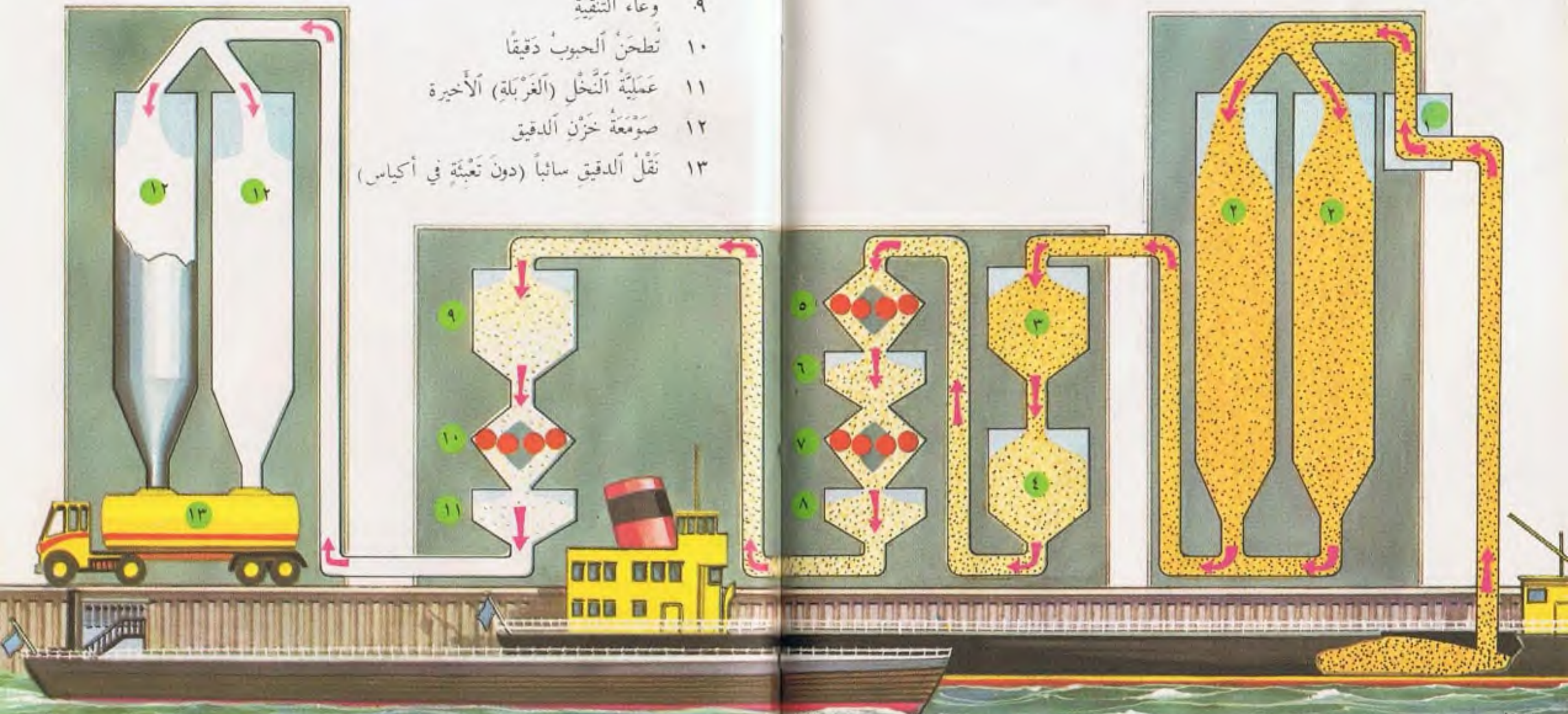


الطحن بالأسطوانات الدوّارة

ابتكرت آلات طحن جديدة في بداية القرن العشرين تعمل بالأسطوانات الدوّارة .
هذه الآلات سهّلت فصل قشر الحبة وجنيها عن دقيق اللب الأبيض ، وجعلت إنتاج الدقيق أقلّ تكلفةً .

دليل المخطّط :

- ١ يُسحب القمح بالمِرْفَاع ويوزن
- ٢ صومعة تخزين الحَب
- ٣ غسل الحنطة (حجرة الغرّبلّة)
- ٤ التّجفيف والتّهيئة
- ٥ تجرّش حبّوب الحنطة بين الأسطوانات
- ٦ النخل والغرّبلّة
- ٧ تهرس الحبوب تكرّاراً
- ٨ تكرار الغرّبلّة
- ٩ وعاء التّنقيّة
- ١٠ تطحن الحبوب دقيّماً
- ١١ عمليّة النخل (الغرّبلّة) الأخيرة
- ١٢ صومعة تخزين الدقيق
- ١٣ نقل الدقيق سائباً (دون تعبئة في أكياس)



الحَصَادَةُ الدَّرَاسَةُ

لَقَدْ زَادَتْ كَمِّيَّاتُ الْقَمَحِ الْمُسْتَهْلَكَةِ فِي عَصْرِنَا
الْحَاضِرِ وَاقْتَضَتْ الضَّرُورَةُ اسْتِخْدَامَ آلَاتٍ حَدِيثَةٍ
مُعَقَّدَةٍ لِحَصَادِهِ وَدَرَسِهِ .

وَالْمَكْنَةُ الضَّخْمَةُ الَّتِي تَرَاهَا فِي الصُّورَةِ هِيَ حَصَادَةُ
دَرَّاسَةٌ . وَهِيَ تَقُومُ بِحَصَادِ الْقَمَحِ وَدَرَسِهِ فِي
عَمَلِيَّةٍ وَاحِدَةٍ .

يُدْفَعُ شِرَاعُ الْمَكْنَةِ الدَّوَّارُ سَيْقَانَ الْقَمَحِ بِاتِّجَاهِ سِكِّينِ الْحَصَادِ .
وَيَحْمِلُ سَيْرٌ دَوَّارٌ الْحَصِيدَ إِلَى سِلْسِلَةٍ مِنَ الْأَسْطُوَانَاتِ
وَالْمَنَاخِلِ تَفْصِلُ الْحَبَّ عَنِ الْقَشِّ . تَقْدِفُ آلَةُ الْقَشِّ النَّاتِجَ
كَدَسَاتٍ خَلْفَهَا ، وَتُخْتَزِنُ الْحَبُّ فِي خَزَانٍ كَبِيرٍ
فِيهَا أَوْ تَصْبَهُ فِي مَقْطُورَةٍ جَانِبِيَّةٍ تَجْرُهَا مَعَهَا .



المطاحن الحديثة

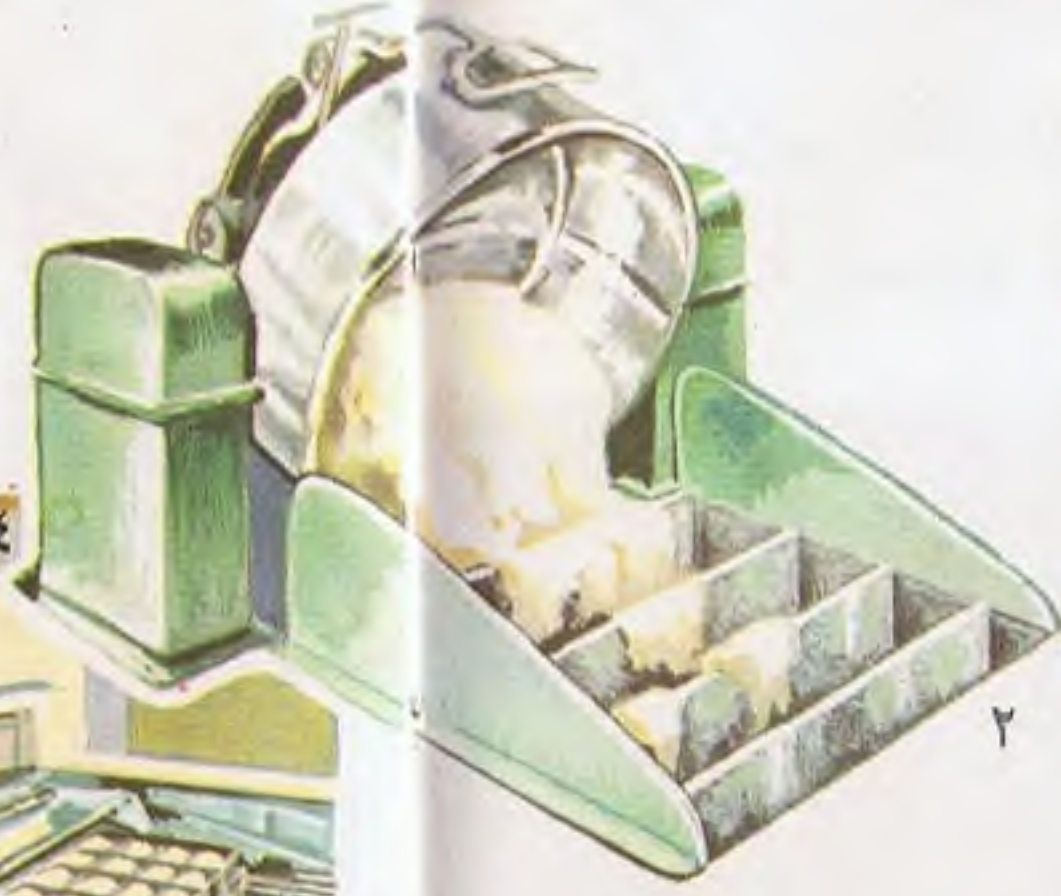
تعتمد المطاحن الحديثة كلياً على الآلات . وتنتج
المطحنة الواحدة حوالي ٥٠٠ طن من الدقيق يومياً .

تقتصر مهمة الطحّان في المطحنة الحديثة
على مراقبة مئات المفاتيح الكهربائية والعدادات
والأقراص المدرّجة .
المطحنة الحديثة تعمل تلقائياً (أوتوماتيكياً) .





- ٤ : من التخمير إلى الفرن
٥ : الخبز خارجاً من الفرن
٦ : التقطيع والتغليف



- ١ : المزج (العجن)
٢ : تقطيع العجين
٣ : تخمير العجين

مخبز حديث

المخابز الحديثة أصبحت تعتمد أيضاً على الآلات في معظم أقسامها .

وفي كثير من المخابز لا تلمس يد بشرية الخبز من حين وزنه دقيقاً حتى لفه أرغفة .





خُبْزٌ وَأَرْغِفَةٌ مِنْ كُلِّ نَوْعٍ

هَنَالِكَ الْآنَ أَصْنَافٌ مُتَنَوِّعَةٌ مِنَ الْخُبْزِ تَخْتَلِفُ عَمَّا
عَرَفَهُ الْآبَاءُ وَالْأَجْدَادُ . وَالْمَخَابِزُ الْحَدِيثَةُ تَعْرَضُ
أَشْكَالًا وَأَصْنَافًا عَدِيدَةً يُمَكِّنُكَ اخْتِيَارُ مَا تُرِيدُ مِنْهَا .



فَمِنْ أَنْوَاعِ الْخُبْزِ مَا هُوَ مُسْتَطِيلٌ الْأَرْغِفَةُ أَوْ
مُسْتَدِيرُهَا ، وَمِنْهَا الْكُرُويُّ وَالْهَرَمِيُّ وَالْحَلَزُونِيُّ
وَمِنْهَا أَيْضًا الْأَسْمَرُ وَالْأَبْيَضُ وَالْمُقَسَّمُ شَرَائِحَ ،
وَمِنْهَا الْمُطَيَّبُ بِاللَّبَنِ وَالْمُحَلَّى بِالسُّكَّرِ أَوْ بِالْفَوَاكِهِ .

هكذا تصنعين رغيفاً من الخبز الإفرنجي - يا بنتي

المواد اللازمة :
١٢٠٠ غرام من الدقيق العادي
٢٥ غراماً من الخميرة
٧٥٠ غراماً (مليلاً) من الماء
ملعقتان صغيرتان من الملح
٢٥ غراماً من الزبد أو المرغرين
تأكدِي أنَّ المواد جميعها دافئة .

١ ضعي الزبد في طاسة كبيرة دافئة .

٢ انخلي الدقيق والملح في الطاسة .

٣ اذبي الخميرة في فنجان فيه قليل من الماء الدافئ
وحرّكي جيداً لتحصلي على مزيج لبني القوام .

٤ أضيفي محلول الخميرة إلى الدقيق والملح
في الطاسة ، ثم أضيفي الماء وأخلطي المزيج
جيداً لتحصلي على عجينة رخوة غير لزجة .



٥ ضعي العجينة على سطح الطاولة وأعجنيها
بيديك جيداً حتى تختلط محتوياتها تماماً .
إن هذا سيستغرق حوالي ١٠ دقائق .



٦ أعيدي العجينة إلى الطاسة وغطها بقطعة
قماش رطبة . اتركي الطاسة ومحتوياتها في
مكان دافئ لمدة ساعة من الزمن .

٧ وستجدين أن العجينة قد انتفشت إلى ضعف
حجمها الأصلي في هذا الوقت .
عاودي العجن لمدة ثلاث دقائق أخرى .

٨ شكلي العجينة على هيئة قالب ، وضعها في
قالب الخبز المعدني .
اتركها في مكان دافئ حوالي نصف ساعة .

٩ بعد ذلك ضعي القالب في الفرن ، وعايري
حرارة الفرن على درجة ٢٣٠ ° مئوية (٤٥٠ °
فرنهيته) . اخبزي القالب لمدة ٤٥ دقيقة .

١٠ ارفعي الرغيف المخبوز من القالب ،
واتركه يبرد فوق شبكة سلكية .



وَتَعَلَّمَ الْفُرْسَانُ فِي الْمَشْرِقِ أَنْ يَسْتَخْدِمُوا
 قِطْعًا مِنَ الْخُبْزِ الْمَتَعَفَّنِ لِتَغْطِيَةِ جِرَاحِهِمْ .
 لَقَدْ كَانَ فِي ذَلِكَ الْعَفْنِ عِلَاجٌ يُسَاعِدُ عَلَى
 شِفَاءِ الْجُرُوحِ .
 وَقَدْ أُعِيدَ اكْتِشَافُ هَذَا الْعِلَاجِ بَعْدَ عِدَّةِ قُرُونٍ
 وَصَارَ يُدْعَى «الْبِنْسِيلِينَ» .



اسْتِعْمَالَاتٌ غَرِيبَةٌ لِلْخُبْزِ
 مِنْ عَادَةِ النَّاسِ فِي رُوسِيَا وَبُلْدَانٍ أُخْرَى أَنْ
 يَسْتَخْدِمُوا قِطْعَةً مِنَ الْخُبْزِ لِمَسْحِ السَّكَاكِينِ قَبْلَ
 تَنَاوُلِ الطَّعَامِ فِي الْمَطَاعِمِ .



سلسلة « الكتب الرائدة »

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| ٢٠ - الرواحف | ١ - الماء |
| ٢١ - الدينوصورات | ٢ - الإنسان |
| ٢٢ - أوراق النبات | ٣ - الأسود والبيض |
| ٢٣ - الطرق | ٤ - البط والوز |
| ٢٤ - عالم الشجرة | ٥ - الإنسان يركب البحر |
| ٢٥ - النار | ٦ - الهواء |
| ٢٦ - البن والفهوة | ٧ - السبارة في خدمة الإنسان |
| ٢٧ - الشوكولاتة والكاكاو | ٨ - البيوت |
| ٢٨ - الخبز | ٩ - الصحارى |
| ٢٩ - القروود | ١٠ - الكائنات الحية |
| ٣٠ - عوالم البحر والحيتان | ١١ - الصوت |
| ٣١ - الحنود | ١٢ - خبايا الأرض |
| ٣٢ - العبابات | ١٣ - صغار الحيوانات |
| ٣٣ - الجبال | ١٤ - القطارات |
| ٣٤ - المنطقتان القطبيتان | ١٥ - ضحام الحيوانات |
| ٣٥ - الأسنان | ١٦ - الجداول والأنهار |
| ٣٦ - الفواكه والثمار | ١٧ - الجسور |
| ٣٧ - الجزر | ١٨ - الحصون والقلاع |
| ٣٨ - الدببة | ١٩ - الطيور المغردة |

Series 737 Arabic

في سلسلة كتب المطالعة الآن أكثر من ٢٠٠ كتاب تتناول ألواناً من الموضوعات تناسب مختلف الأعمار. اطلب البيان الخاص بها من:

مكتبة لبنان - ساحة رياض الصلح - بيروت